



Hähnchen in cremiger Senfsauce

mit knusprigen Ofenkartoffeln



30-40min



2 Personen

Wer bei Senfsauce gleich an hart gekochtes Ei denkt, der verpasst womöglich was. Uns fallen dazu nämlich sogleich zartes Hähnchenfleisch, knackige Paprika und knusprig-krosse Kartoffeln aus dem Ofen ein. Na, wie klingt das? Richtig: Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 682kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 37.0g



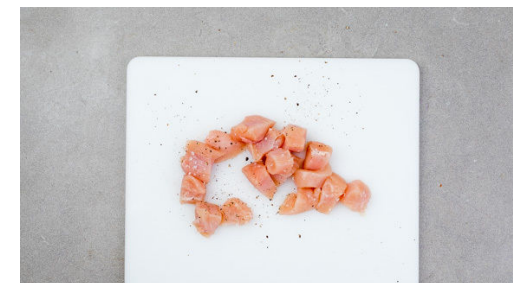
1. Paprika schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit der **1/2 der Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und leicht knusprig sind.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Paprika** hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. mitbraten.



5. Sauce ansetzen

Die **1/2 des Brühwürzes** und das **Paprikapulver nach Geschmack** unterrühren, dann mit ca. 150ml Wasser ablöschen und die **Sauce** 6-8Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Sauce fertigstellen

Die **Crème fraîche** unterrühren und die **Sauce** noch 2-3Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. Die **Sauce** mit dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** nach Belieben mit Salz würzen. Das **Fleisch** und die **Sauce** mit den **Kartoffeln** anrichten und servieren.